

# Bacalhôa Chardonnay

Branco 2017



13,5  
%vol

10 -12°C



Esta colheita apresenta uma cor amarela pálida, com reflexos esverdeados, um aroma rico a frutos amarelos, característicos da casta Chardonnay, como o pêsego e o ananás, combinados com nuances tostadas e abaunilhadas, provenientes do contacto com a madeira francesa.



Na boca, encontramos fortes sabores a frutas amarelas bem combinados com madeira, uma franca acidez, que lhe confere um carácter mineral, e um final cheio e persistente. Com o estágio em garrafa ganha complexidade, realçando-se notas de frutos secos.



70% do vinho estagia durante 5 meses em barricas de madeira nova de carvalho francês, grão fino.



# BACALHÔA CHARDONNAY BRANCO 2017



**DENOMINAÇÃO:** Vinho Regional Península de Setúbal

**CASTAS:** 100% Chardonnay

**ESTÁGIO:** 70% do vinho estagia 5 meses em barricas de madeira nova de carvalho francês, grão fino.

**ENÓLOGA:** Filipa Tomaz da Costa

**TIPO DE SOLO:** Argilo-calcário

**PRIMEIRA COLHEITA:** 1986 com a marca Cova da Ursa

## HISTÓRIA:

Produzido desde a colheita de 1986, foi o primeiro Chardonnay Português e também o primeiro vinho branco, em Portugal, a fermentar totalmente em barricas de madeira nova de carvalho francês.

## PERFIL:

Produzido com uvas da casta Chardonnay, da nossa vinha "Cova da Ursa" situada nas colinas de Azeitão, na Serra da Arrábida. O seu solo pedregoso, argilo-calcário, e o meso-clima da zona da Arrábida, levam a que as uvas desta casta amadureçam lentamente, atingindo uma elevada qualidade. Em 2017, a vindima desta casta decorreu já em Setembro, sendo um ano de maturação medianamente tardia para todas as castas; nesta colheita a uva teve uma maturação lenta, originando características minerais, florais e um ótimo balanço em acidez natural. Da sua cuidadosa tecnologia de vinificação realçamos a fermentação e maturação integral de 70% do vinho em barricas novas de carvalho francês, grão fino. Também à maneira tradicional é feita diariamente "batonnage" para uma maior complexidade de aromas e sabores.

Foi engarrafado em Maio de 2018.

## ANÁLISES:

Álcool (%vol.): 13,5

PH: 3,26

Açúcar Residual (g/l): 0,6

Acidez Total(g/l AT): 6,2

SO2 Total (mg/l): 110

Temperatura de Serviço: 10-12°C

## NOTAS DE PROVA:

Esta colheita apresenta uma cor amarela pálida, com reflexos esverdeados, um aroma rico a frutos amarelos, característicos da casta Chardonnay, como o pêssego e o ananás, combinados com nuances tostadas e abaunilhadas, provenientes do contacto com a madeira francesa. Na boca, encontramos fortes sabores a frutas amarelas bem combinados com madeira, uma franca acidez, que lhe confere um carácter mineral, e um final cheio e persistente. Com o estágio em garrafa ganha complexidade, realçando-se notas de frutos secos.

## GASTRONOMIA:

É o acompanhante ideal de pratos de peixe, de sabores intensos, ou de carne de aves. Recomendamos também com queijo DOP Azeitão.

## PRÉMIOS/DISTINÇÕES: